



Sopa griega de limón con pollo

- 1 litro de caldo de pollo (carcasa de pollo y una pechuga con hueso, carlotas , apio, chirivía, nabo, puerro)
- 1 cebolla dulce
- 4 huevos
- 100 gramos de pollo cocido en dados (el que hemos utilizado para el caldo)
- 50 gramos de sémola de trigo/ arroz
- 3 unidades de limón
- 6 rodajas de limón
- Perejil fresco
- 4 rebanadas de pan

1- Hacemos el caldo de pollo, lo colamos y cortamos el pollo en dados. Reservamos.

2- Cortamos la cebolla en brunoise finita. En una cazuela con aceite de oliva virgen la pochamos hasta que esté casi caramelizada. Añadimos el caldo y lo llevamos a ebullición.

3- Si lo hacemos con arroz lo tenemos cociendo 20 minutos, si es semola seguimos las indicaciones del fabricante. Retiramos del fuego.

4- Añadimos la pechuga y removemos.

5- Batimos los huevos y añadimos el zumo de limón, mezclamos. Lo agregamos al caldo sin dejar de remover para que no se cuajen los huevos.

6- Tostamos el pan.

7- Servimos la sopa con el perejil fresco, picado, rodajas de limón y las rebanadas de pan.